












Semaine du 02 au 06 juillet 2018

Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration



Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres au yaourt	Betteraves  en salade	Terrine printanière	Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Carottes râpées 
Plat	Saucisse de Toulouse à la tomate Lentilles ménagères 	Couscous au poulet (semoule) 	Steak haché de veau à la moutarde Purée de pommes de terre 	Sauté de porc à l'italienne Spaghettis 	Raviolis au fromage sauce blanche
Fromage	Fromage de chèvre	Fromage blanc	Edam	Yaourt 	Fromage Aigue blanche 
Dessert	Compote de poires	Fruit	Fruit	Panacotta vanille aux fruits rouges	Fruit

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local ou des régions voisines

 Poisson frais du jour



La viande bovine est certifiée d'origine française (VBF) ou Union européenne.
Toutes les recettes contenant de l'huile d'olive sont cuisinées à base d'huile d'olive issue de l'agriculture biologique.

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.